

le journal

de Fabrice Courbet

Meilleur Ouvrier de France

fraîcheur



*Riz au lait de
homard et
écrevisses aux
agrumes.
Voir page 6*



Crousti'Pom

*Croustillant spéculoos, biscuit
moelleux aux noix, pommes
caramélisées, crémeux caramel,
mousse pomme verte.
Voir page 12*

“
Saveurs
de saison
et créations
maison
”



Les amuse-bouches et pièces apéritives

Les amuse-bouches à chauffer

Feuilletés et mini tartes assortis

Plateau de 20 pièces

19,00 € le plateau

Plateau Too Show

Plateau de 20 pièces

- Cupcake de Saint-Jacques
- Cromesquis de cochon et foie gras
- Mini chou soufflé aux trois comtés et ses brisures de truffes
- Mini chausson saumon sauvage et homard
- Mini tartelette végétale

29,50 € le plateau

Plateau Croc'Bouchées

Plateau de 20 pièces

- Mini bouchée volaille et morille
- Mini croque jambon comté
- Mini bouchée escargot
- Mini croque champignons

31,50 € le plateau

Les pains surprises

Pain écrien aux saveurs comtoises

Saucisse de Morteau, rillettes comtoises, jambon cru, pâté de campagne au vin jaune, comté.

26,00 € le pain de 24 pièces

35,00 € le pain de 40 pièces

Pain écrien aux cinq saveurs

Charcuteries, fromages comtois et poisson.

36,00 € le pain de 40 pièces

Pain écrien aux deux saumons et fines herbes

Saumon fumé beurre de citron et saumon cuit sabayon aux herbes fraîches.

29,00 € le pain de 24 pièces

40,50 € le pain de 40 pièces

Les amuse-bouches froids

2 Amuse-Canap' Classic

Plateau de 16 pièces

- Jambon champignons
- Tartare de truite, petits légumes et fines herbes
- Œuf, tomate, verdure
- Crème de comté, marmelade de Morteau et pomme verte

24,00 € le plateau

Plateau Évolution

Plateau de 16 pièces

- Mini chou soufflé crabe et aneth
- Financier noisette, foie gras et cassis-framboise
- Sablé fruits secs, magret fumé, agrume
- Sabayon Saint-Jacques, petits légumes sur son biscuit citron

35,00 € le plateau

1 Plateau Émotion

Plateau de 16 pièces

- Bœuf pistache confit en chaud froid de griotte
- Millefeuille de légumes confits sur son sablé Espelette
- Mini crackers chèvre frais, fines herbes et tomate confite
- Mini wraps saumon fondant, caviar d'herbes folles, crémeux wasabi

35,00 € le plateau

3 Plateau Tentation

Plateau de 16 pièces

- Crémeux de carotte et ricotta à la menthe fraîche
- Tartelette soufflée tomate amande torréfiée
- Géométrie volaille, basilic, crème de poivron vert
- Sablé cheesecake saumon gravlax aux agrumes

35,00 € le plateau

La boîte apéritive de charcuteries et fromages

(pour 6/8 personnes)

- Rosette, bacon, bresi, mini pâté en croûte, fromage de tête, jambon persillé, comté, morbier, tomme de Franche-Comté, condiments.

50,00 € la boîte

Les Tubos

4 Petits tubes de sablés à grignoter

Tubo de 150 g env.

- Tubo de sablés parmesan
- Tubo de sablés sésame Espelette
- Tubo de sablés au vieux comté

7,50 € le tubo



La disponibilité des créations dépendant des arrivages, nous vous invitons à bien vérifier que celles-ci sont en boutique (en nous contactant par téléphone ou sur la boutique en ligne) ou à exprimer vos souhaits gourmands au minimum 48 h à l'avance.

Pour vous garantir la parfaite qualité de nos créations, toutes les gourmandises de la Maison Courbet sont réalisées exclusivement dans nos ateliers par le Chef et ses équipes, avec des produits frais sélectionnés.



Les amuse-bouches sucrés

Mignardises sucrées

• le plateau de 16 pièces 20,00 €

Macarons assortis

• le coffret de 8 macarons 12,00 €
• le coffret de 12 macarons 16,00 €

Bonbons chocolats

• l'écrien de 12 bonbons chocolats 15,50 €
• l'écrien de 24 bonbons chocolats 28,00 €

Les cocktails composés



1



2



3

Cocktail Mini Apéritif

5 pièces par personne - Minimum 15 personnes

- Tartare de truite, petits légumes et fines herbes
- Millefeuille de légumes confits sur son sablé Espelette
- 2 • Géométrie volaille, basilic, crème de poivron vert
- Mignardises sucrées (x 2)

3 pièces salées, 2 pièces sucrées

9,50 € par personne

Cocktail Apéritif

11 pièces par personne - Minimum 15 personnes

- Tartare de truite, petits légumes et fines herbes
- Mini wraps saumon fondant, caviar d'herbes folles, crémeux wasabi
- Millefeuille de légumes confits sur son sablé Espelette
- Amuse Canap' Œuf, tomate, verdure
- 2 • Géométrie volaille, basilic, crème de poivron vert
- Crème de comté, marmelade de Morteau et pomme verte
- Mini crackers chèvre frais, fines herbes et tomate confite
- Mignardises sucrées (x 3)
- Mini macaron (x 1)

7 pièces salées, 4 pièces sucrées

17,00 € par personne

Cocktail Déjeunatoire / Dinatoire

20 pièces par personne - Minimum 15 personnes

- Tartare de truite, petits légumes et fines herbes
- Mini wraps saumon fondant, caviar d'herbes folles, crémeux wasabi
- Mini chou soufflé crabe et aneth
- Sabayon Saint-Jacques, petits légumes sur son biscuit citron
- Millefeuille de légumes confits sur son sablé Espelette
- Amuse Canap' Œuf, tomate, verdure

1 • Tartelette soufflée tomate amande torréfiée

3 • Crémeux de carotte et ricotta à la menthe fraîche
• Crème de comté, marmelade de Morteau et pomme verte

2 • Géométrie volaille, basilic, crème de poivron vert

- Mini crackers chèvre frais, fines herbes et tomate confite
- Bœuf pistache confit en chaud froid de griotte
- Amuse Canap' Jambon champignons
- Sablé fruits secs, magret fumé, agrume
- Mini pâte en croûte
- Mignardises sucrées (x 3)
- Mini macaron (x 2)

15 pièces salées, 5 pièces sucrées

35,50 € par personne



Les Mignardises sucrées

• le plateau de 16 pièces 20,00 €

... et pour satisfaire toutes les gourmandises les Confiseries de la Maison Courbet

TABLETTES DE CHOCOLAT, PÂTES DE FRUITS, MACARONS, TEDDY MAUVE... À DÉCOUVRIR SANS TARDER pages 15 et 16

Pour vous garantir la parfaite qualité de nos créations, toutes les gourmandises de la Maison Courbet sont réalisées exclusivement dans nos ateliers par le Chef et ses équipes, avec des produits frais sélectionnés.

Les menus

minimum 4 personnes



1

Menu Douce Fraîcheur

entrée au choix

- Galet de saumon aux petits légumes en habit vert.

ou

- 2 • Croûte forestière et son croustillant pur beurre.

plat au choix

- Marmite du pêcheur lutée (lotte, sandre, gambas, quenelle de brochet, Saint-Jacques), sauce champagne.

ou

- Paleron de bœuf confit, cœur fondant aux champignons des bois, sauce miroir et son gratin dauphinois.

dessert au choix

- 3 • Entremets au choix (dans la carte des desserts pages 12 et 13).

34,00 € par personne



2

Menu Soleil Blanc

amuse-bouche

- Crème brûlée au foie gras et sa gelée de figues.

entrée au choix

- Croûte aux morilles et son croustillant pur beurre.

ou

- Coquille Saint-Jacques tradition.

plat au choix

- 1 • Filet de bœuf juste fondant, sa sauce morilles et sa tatin de pomme paille.

ou

- Dos de cabillaud fondant, son émulsion chorizo et son écrin de légumes.

dessert au choix

- 3 • Entremets au choix (dans la carte des desserts pages 12 et 13).

39,50 € par personne



3



La disponibilité des créations dépendant des arrivages, nous vous invitons à bien vérifier que celles-ci sont en boutique (en nous contactant par téléphone ou sur la boutique en ligne) ou à exprimer vos souhaits gourmands au minimum 48 h à l'avance.

Les entrées

Les entrées froides individuelles

Prix à la pièce

- 2** • Médaillon de sandre et saumon arlequin et sa garniture **11,50 €**
- Géométrie de Saint-Jacques et cabillaud au citron vert **9,20 €**
- Riz au lait de homard et écrevisses aux agrumes **9,90 €**
- 1** • Galet de saumon aux petits légumes en habit vert **8,90 €**
- Verrine aux saveurs comtoises (œuf poché, pomme de terre, saucisse de Morteau, aromates, sabayon fumé) **8,60 €**
- 3** • Tartelette soufflée lentilles morteau bacon **6,90 €**
- Finger de volaille aux pickles de girolles en mosaïque **7,80 €**

Les entrées froides conviviales

Prix par personne

- Saumon fumé Maison, son beurre citronné (env. 100 g) **12,50 €**
- Plateau de charcuteries **7,00 €**
- Farandole de crudités (env. 300 g) **6,80 €**
- Terrine de volaille et champignons des bois aux aromates **7,20 €**
- Terrine du jardinier et son coulis de tomate **5,90 €**
- 5** • Terrine aux trois poissons et sa garniture **8,50 €**



1



4



2



Les foies gras

Prix par personne ou à la pièce

- Foie gras de canard tradition accompagné de son chutney (env. 60 g - par personne) **12,20 €**
- Verrine de foie gras au naturel (env. 200 g - la pièce) **41,00 €**

Les pâtisseries salées conviviales

Prix à la pièce

- 4** • Nos pâtés lorrains
 - 4 personnes **21,00 €**
 - 6 personnes **29,50 €**
 - 8 personnes **37,50 €**
- Tarte saumon, épinard, ricotta
 - 4 personnes **21,00 €**
 - 6 personnes **29,50 €**
 - 8 personnes **37,50 €**
- Quiche lorraine aux éclats de Morteau
 - 4 personnes **21,00 €**
 - 6 personnes **29,50 €**
 - 8 personnes **37,50 €**
- Tarte volaille, asperges vertes et morilles
 - 4 personnes **21,00 €**
 - 6 personnes **29,50 €**
 - 8 personnes **37,50 €**
- Coulubiatic de saumon
 - 4 personnes **37,00 €**
 - 6 personnes **55,50 €**

Pour vous garantir la parfaite qualité de nos créations, toutes les gourmandises de la Maison Courbet sont réalisées exclusivement dans nos ateliers par le Chef et ses équipes.



3



5



Les entrées chaudes

Prix par personne

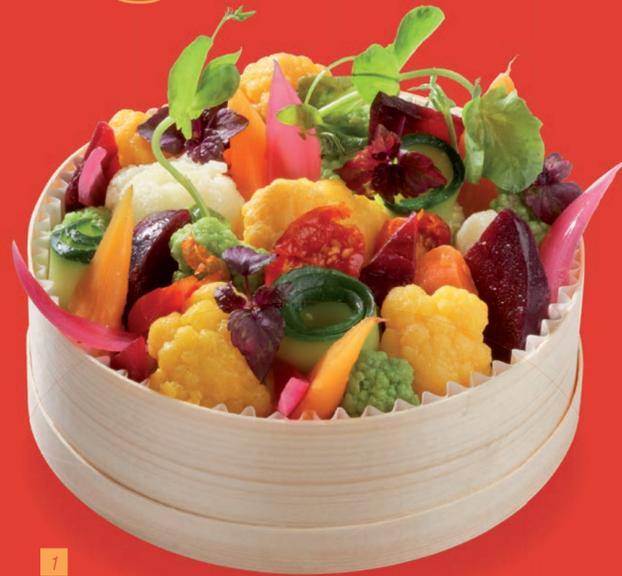
- Croûte aux morilles (16 g) et son croustillant pur beurre **13,50 €**
- Croûte aux morilles (8 g) et champignons de Paris, son croustillant pur beurre **11,50 €**
- Coquille Saint-Jacques tradition **10,90 €**
- Bouchée à la reine **9,50 €**
- Escargots de Bourgogne (la douzaine) **10,95 €**



Pratique : la boutique en ligne • www.maison-courbet.com

La disponibilité des créations dépendant des arrivages, nous vous invitons à bien vérifier que celles-ci sont en boutique (en nous contactant par téléphone ou sur la boutique en ligne) ou à exprimer vos souhaits gourmands au minimum 48h à l'avance.

Les plats et garnitures



1

Les poissons chauds

Prix par personne - Ne comprend pas la garniture

- Dos de sandre juste température, sauce Nantua au piment d'Espelette 19,00 €
- 5 • Cœur de saumon Feroé à l'oseille 16,50 €
- Marmite du pêcheur lutée (lotte, sandre, gambas, quenelle de brochet, Saint-Jacques), sauce champagne 18,90 €
- Dos de cabillaud fondant et son émulsion chorizo 18,20 €
- 4 • Surprise de Saint-Jacques, éclats de morilles et vin jaune, lutée 20,00 €

Les viandes chaudes

Prix par personne - Ne comprend pas la garniture

- Filet de bœuf juste fondant, sa sauce morilles 20,00 €
- Paleron de bœuf confit, cœur fondant aux champignons des bois, sauce miroir 15,90 €
- Duo de veau, son jus réduit et ses éclats de légumes acidulés 18,00 €
- Blanquette de veau tradition et ses éclats de champignons 14,00 €
- Epaulé d'agneau fondante aux girolles et échalotes confites 13,90 €
- 2 • Poulet fermier son écume de vin jaune et morilles 16,00 €
- 3 • Civet de lièvre à l'ancienne, sauce poivrade (du 1er novembre 2024 au 30 janvier 2025) - minimum 4 personnes 14,00 €
- Carré de chevreuil sauce groseille et pomme rôtie - minimum 2 personnes 18,50 €

Les garnitures

Prix à la pièce

- Gratin dauphinois (par personne) 4,70 €
- Tatin de pomme paille aux fines herbes 3,90 €
- Ecrin de légumes anciens aux aromates 6,10 €
- Poêlée de rattes, marrons, champignons au jus de viande 5,50 €
- Lasagnes de champignons des bois (par personne) 6,20 €
- Boîte chaude potimarron, marron et éclats de figues confites 5,50 €

Les plats uniques

Prix par personne, minimum 4 personnes

- Paella 11,90 €
- Couscous 11,90 €
- Choucroute garnie 11,90 €
- Lasagnes tradition pur bœuf 11,90 €
- Parmentier de joues de bœuf confites soubise d'oignons et duxelles de champignons 12,50 €
- Fondue chinoise bœuf et dinde (200 g de viande par personne) :
- sans bouillon (par personne) 9,50 €
- avec bouillon (minimum 6 personnes) (par personne) 12,50 €
- Pierrade, plateau composé de bœuf, dinde, canard et lard (200 g par personne) (par personne) 9,50 €



2



3



4



5

La disponibilité des créations dépendant des arrivages, nous vous invitons à bien vérifier que celles-ci sont en boutique (en nous contactant par téléphone ou sur la boutique en ligne) ou à exprimer vos souhaits gourmands au minimum 48h à l'avance.

Les plats végétariens

Prix à la pièce

- Méli-mélo de céréales légumes anciens aux copeaux de fruits secs 14,00 €
- Risotto crémeux aux saveurs des bois 14,00 €
- 7 • Boîte chaude de quinoa, mousseline de carottes aux herbes fraîches et éclats de légumes 14,00 €

Pour vous garantir la parfaite qualité de nos créations, toutes les gourmandises de la Maison Courbet sont réalisées exclusivement dans nos ateliers par le Chef et ses équipes.



la boutique en ligne • www.maison-courbet.com

La cave

Réussissez parfaitement vos accords mets et vins...

Alsace

- Etoile de Rose, Ruhlmann, 2023 (75 cl) 15,00 €
- Pinot gris, Grand cru Frankstein, Ruhlmann, 2020 (75 cl) 22,00 €
- Riesling, Granit "S", Ruhlmann, 2021 (75 cl) 16,00 €
- Pinot noir, Ruhlmann, 2020 (75 cl) 18,00 €

Bordeaux

- Saint Georges, Saint-Émilion, Château Macquin, 2020 (75 cl) 15,50 €

Bourgogne

- Chablis, Séguinot Bordet, 2022 (75 cl) 17,00 €
- Monthélie, Les Sous-Roches, Guillaume Baduel, 2020 (75 cl) 27,50 €
- Chorey lès Beaune, Arnoux, 2021 (75 cl) 25,50 €
- Savigny lès Beaune, Arnoux, 2019 (75 cl) 30,90 €
- Monthélie, Les Sous-Roches, Guillaume Baduel, 2021 (75 cl) 26,00 €

Jura

- Côtes du Jura, Chardonnay, Domaine Grand, 2021 (75 cl) 15,30 €
- Côtes du Jura, Chardonnay, La Grande Chaude, Domaine Grand, 2021 (75 cl) 23,80 €
- Côtes du Jura, Savagnin, Vin de Voile, Domaine Grand, 2017 (75 cl) 28,90 €
- Côtes du Jura, Pinot Noir, En Prêlé, Domaine Grand, 2022 (75 cl) 23,80 €

Languedoc

- Saint Chinian, Intemporelles, Combe Longue, Domaine Saint Cels, 2018 (75 cl) 14,50 €
- Saint Chinian, Intemporelles, Grand Travers, Domaine Saint Cels, 2018 (75 cl) 14,50 €
- Côtes du Roussillon, Cuvée Jean, Château de Lauriga, 2017 (75 cl) 15,00 €

Provence

- Ultimate Provence Blanc, 2023 (75 cl) 17,90 €
- Ultimate Provence Rouge, 2023 (75 cl) 18,90 €
- Ultimate Provence Rosé, 2023 (75 cl) 17,90 €
- Esprit Méditerranée, Château de Berne, IGP Méditerranée, 2023 (75 cl) 11,00 €
- Coteaux d'Aix-en-Provence, Roseblood, Château d'Estoublon, 2023 (75 cl) 16,50 €

Vallée du Rhône

- Crozes-Hermitage, La Martinière, Ferraton Père et Fils, 2018 (75 cl) 16,00 €
- Ventoux, Les Planètes, Grand Jacquet, 2021 (75 cl) 19,00 €
- Ventoux, Le Sanglier Gourmand, Philippe et Vincent Jaboulet, 2019 (75 cl) 12,50 €
- Crozes-Hermitage, La Martinière, Ferraton Père et Fils, 2020 (75 cl) 16,00 €
- Côtes du Rhône Villages, Plan de Dieu, Ferraton Père et Fils, 2021 (75 cl) 9,90 €
- Ventoux, Les Planètes, Grand Jacquet, 2020 (75 cl) 25,70 €
- Ventoux, Rendez-vous sous le Chêne, Grand Jacquet, 2020 (75 cl) 10,50 €

Champagne et Crémant

- Crémant, Cœur de Chardonnay, Rolet, 2018 (75 cl) 23,80 €
- Champagne Blin, Brut, Maison Courbet (75 cl) 28,00 €
- Champagne Blin, Blanc de Blancs (75 cl) 34,00 €
- Champagne Blin, Blanc de Noirs (75 cl) 34,00 €
- Ruinart brut, R de Ruinart (75 cl) 58,00 €
- Blanc de Blancs, Ruinart (75 cl) 94,90 €
- Ruinart Rosé (75 cl) 90,90 €

● Blanc ● Rouge ● Rosé

Millésimes sous réserve des stocks disponibles.

Bières

- Brasserie La Cuc, Blonde, Blanche, Ambrée (75 cl) 6,20 €
- Brasserie La Cuc, Blonde, Blanche, Ambrée (33 cl) 3,10 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. www.mangerbougier.fr



Côté viandes crues

Les préparations bouchères crues

- | | Prix au kg |
|---|------------|
| ● Morillade à la comtoise | 39,50 € |
| ● Rôti de dinde comtois | 31,00 € |
| ● Rôti de veau farci aux champignons des bois | 37,50 € |
| ● Paupiette de poulet fermier aux morilles et vin jaune | 30,50 € |
| ● Aumônière de pintade soufflée à la comtoise | 32,00 € |

Les fondues et pierrades

- | | Prix par personne |
|--|-------------------|
| ● Fondue chinoise bœuf et dinde (200 g de viande par personne) : | |
| - sans bouillon (par personne) | 9,50 € |
| - avec bouillon (minimum 6 personnes) (par personne) | 12,50 € |
| ● Pierrade, plateau composé de bœuf, dinde, canard et lard (200 g par personne) (par personne) | 9,50 € |

MAISON COURBET
BOUCHER
DEPUIS 1949

ET DES PRODUITS
CHARCUTIERS
PLUSIEURS FOIS
PRIMÉS



Photos non contractuelles

Suggestions de présentation

Les fromages

- Plateau de fromages 6 personnes - le plateau 32,00 €
- Cancoillotte - le pot de 250 g 3,90 €
- Le Champagny, camembert au lait cru - la pièce 5,35 €
- Chèvre frais - la pièce 3,30 €
- Comté 6 mois d'affinage - le kg 21,70 €
- Comté 12 mois d'affinage - le kg 24,35 €
- Comté 18 mois d'affinage - le kg 26,80 €
- Comté 36 mois d'affinage - le kg 35,00 €
- Mont d'Or Baby - la pièce / disponible en saison 11,35 €
- Mont d'Or Moyen - la pièce / disponible en saison 14,15 €
- Morbier 100 jours - le kg 19,45 €
- Reblochon - le kg 25,35 €
- Tomme de Franche-Comté - le kg 28,90 €

“ Affinés pour la Maison Courbet par les meilleurs fromagers ”



Les créations sucrées



7



2



3

Les entremets aux fruits

- 7 Crousti'Pom**
Croustillant spéculoos, biscuit moelleux aux noix, pommes caramélisées, crèmeux caramel, mousse pomme verte.
- 4 personnes 27,00 €
 - 6 personnes 35,00 €
 - 8 personnes 41,00 €
- 2 Velours pistache griotte**
Sablé, biscuit pistache, mousse vanille, confit griotte, ganache pistache, griottes confites.
- 4 personnes 27,00 €
 - 6 personnes 35,00 €
- 3 Koh-Lanta**
Croustillant coco, mousse coco, biscuit citron vert, confit passion.
- 4 personnes 27,00 €
 - 6 personnes 35,00 €
 - 8 personnes 41,00 €

- Nuage framboise passion**
Croustillant biscuit financier vanille, confit framboise, crèmeux passion, mousse framboise.
- 4 personnes 27,00 €
 - 6 personnes 35,00 €
 - 8 personnes 41,00 €
- Blackberry**
Sablé breton, compotée de mûres, crèmeux mûre, mousse cheesecake.
- 4 personnes 27,00 €
 - 6 personnes 35,00 €
 - 8 personnes 41,00 €
- Provence**
Croustillant noisette, biscuit moelleux noisette, compotée d'abricot, mousse abricot.
- 4 personnes 27,00 €
 - 6 personnes 35,00 €
 - 8 personnes 41,00 €

Les classiques

- Millefeuille purement vanille**
Feuilletage caramélisé, crèmeux vanille, chantilly vanille.
- 4 personnes 27,00 €
 - 6 personnes 35,00 €
- Saint-Honoré vanille caramel**
Pâte sablée, pâte à choux, crèmeux vanille, chantilly vanille.
- 4 personnes 27,00 €
 - 6 personnes 35,00 €
- 5 Saint-Honoré chocolat en duo**
Pâte sablée, pâte à choux, crèmeux chocolat blanc, chantilly chocolat.
- 4 personnes 27,00 €
 - 6 personnes 35,00 €

La disponibilité des créations dépendant des arrivages, nous vous invitons à bien vérifier que celles-ci sont en boutique (en nous contactant par téléphone ou sur la boutique en ligne) ou à exprimer vos souhaits gourmands au minimum 48h à l'avance.



4



5



6

Les entremets chocolat

- 4 Madagascar**
Croustillant chocolat noir, biscuit fondant au chocolat, crèmeux vanille, mousse chocolat lait.
- 4 personnes 27,00 €
 - 6 personnes 35,00 €
 - 8 personnes 41,00 €
- Choco Passion**
Croustillant chocolat lait, pain de Gênes chocolat, confit mangue passion, crèmeux mangue, mousse chocolat.
- 4 personnes 27,00 €
 - 6 personnes 35,00 €
 - 8 personnes 41,00 €
- Feuillantine aux deux chocolats**
Croustillant praliné, biscuit chocolat sans farine, mousse chocolat blanc, mousse chocolat lait.
- 4 personnes 27,00 €
 - 6 personnes 35,00 €
 - 8 personnes 41,00 €
- Rouge et Noir**
Croustillant riz soufflé, biscuit chocolat, confit framboise, crème brûlée vanille, mousse chocolat.
- 4 personnes 27,00 €
 - 6 personnes 35,00 €
 - 8 personnes 41,00 €
- 6 Feuille à feuille chocolat café**
Croustillant au riz soufflé chocolat café, biscuit chocolat sans farine, mousse mascarpone, crèmeux café, chantilly vanille café.
- 4 personnes 27,00 €
 - 6 personnes 35,00 €
- Choco-Nuts**
Croustillant noisette, biscuit moelleux noisette, crèmeux chocolat, praliné, bavares praliné.
- 4 personnes 27,00 €
 - 6 personnes 35,00 €
 - 8 personnes 41,00 €
- Équateur**
Croustillant praliné, biscuit chocolat, ganache chocolat lait miel, mousse chocolat grand cru.
- 4 personnes 27,00 €
 - 6 personnes 35,00 €
 - 8 personnes 41,00 €

Les tartes

- 7 Tarte citron basilic**
Pâte sablée, crèmeux citron, ganache basilic, biscuit citron vert, gel citron basilic.
- 4/6 personnes 27,50 €
- 8 Sablé breton tout framboise**
Sablé breton, confit framboise, ganache framboise, framboises fraîches, éclats croustillant framboise.
- 4/6 personnes 27,50 €
- 9 Tarte profiteroles**
Sablé breton, crèmeux chocolat, pâte à choux, crèmeux vanille, glaçage chocolat noir, chantilly vanille.
- 4/6 personnes 27,50 €
- 10 Tarte chocolat caramel**
Pâte sablée, croustillant chocolat, crèmeux chocolat, crèmeux caramel, caramel onctueux, éclats de chocolat.
- 4/6 personnes 27,50 €
- 11 Tarte marron orange**
Pâte sablée, crèmeux orange, confit agrumes, mousse marron, crèmeux marron.
- 4/6 personnes 27,50 €



7



8



9



10



11

Pour vous garantir la parfaite qualité de nos créations, toutes les gourmandises de la Maison Courbet sont réalisées exclusivement dans nos ateliers par le Chef et ses équipes.



Les créations sucrées

Les plaisirs glacés

- 1 Vacherin vanille framboise**
Meringue, glace vanille, sorbet framboise, ganache fruits rouges.
• 6 personnes **35,00 €**
- 2 Vacherin citron fraise**
Meringue, sorbet citron, sorbet fraise, ganache fruits rouges.
• 6 personnes **35,00 €**
- 3 Vacherin vanille caramel**
Meringue, glace vanille, glace caramel, chantilly caramel.
• 6 personnes **35,00 €**



La disponibilité des créations dépendant des arrivages, nous vous invitons à bien vérifier que celles-ci sont en boutique (en nous contactant par téléphone ou sur la boutique en ligne) ou à exprimer vos souhaits gourmands au minimum 48h à l'avance.



pratique : la boutique en ligne • www.maison-courbet.com

Pour vous garantir la parfaite qualité de nos créations, toutes les gourmandises de la Maison Courbet sont réalisées exclusivement dans nos ateliers par le Chef et ses équipes.



4 Les glaces et sorbets

- Glaces** Caramel beurre salé, Chocolat, Café, Vanille.
Sorbets Griotte, Mangue passion, Fraise, Framboise, Citron.
• le pot de 500 ml **8,00 €**

Les plaisirs sucrés

Les Tablettes de chocolat

- Madagascar (64 % de cacao) • Pérou (63 % de cacao)
- Tanzanie (75 % de cacao) • Mexique (66 % de cacao)
- Tamale lait (40 % de cacao) • Sao Tomé grand cru (70 % de cacao)
- Chocolat lait et amandes Valencia torréfiées (35 % de cacao)
- Chocolat lait et noisettes du Piémont torréfiées (43 % de cacao)
- Chocolat blanc et noisettes du Piémont torréfiées (29 % de cacao)
- Mendiant chocolat lait • Mendiant chocolat noir
- la tablette (env. 100 g) **6,95 €**



Nos Bonbons chocolats

- l'écrin de 12 pièces **15,50 €**
- l'écrin de 24 pièces **28,00 €**

Les Teddy Mauve chocolat

- le mini coffret de 4 Teddy Mauve chocolat noir **5,70 €**
- le mini coffret de 4 Teddy Mauve chocolat lait **5,70 €**



Nos Pâtes de fruits

- l'écrin de 12 pièces **13,00 €**
- l'écrin de 24 pièces **25,00 €**

Les Orangettes chocolat lait

- l'étui (env. 80 g) **8,00 €**

Les Orangettes chocolat noir

- l'étui (env. 80 g) **8,00 €**

Les Cara-Choc

- l'étui (env. 95 g) **8,50 €**

Les Mendiants chocolat

- l'étui (env. 80 g) **9,50 €**



Les confitures de la Maison Courbet

- **Confiture de :** abricot, ananas bergamote, cassis groseille, citron orange gingembre confit, figue mûre, fraise, fraise rhubarbe, framboise, griotte, mandarine kalamansi, mirabelle, pêche framboise.

• le pot (env. 300 g) **7,25 €**



Les Cakes de la Maison Courbet

- Le cake Purement citron
- Le cake Purement chocolat caramel crémeux
- Le cake Purement orange

le cake **11,90 €**



Les Macarons assortis

- le coffret de 8 pièces **12,00 €**
- le coffret de 12 pièces **16,00 €**

L'ÉCRIN BISTRONOMIQUE chez vous, sur un plateau

Retrouvez l'offre bistronomique sur www.maison-courbet.com

- Trilogie de pièces apéritives
- Une entrée *au choix*
- Un plat *au choix*
- Fromages assortis
- Un dessert *au choix*

le plateau **28,00 €**



PLAISIRS SUCRÉS À PARTAGER

Bonbons chocolats, Pâtes de fruits, Teddy Mauve Chocolat, Orangettes chocolat, Cara-Choc, Mendiants, Tablettes de chocolat...

à découvrir page 15



Toute la boutique Maison Courbet disponible de chez vous en un clic... www.maison-courbet.com

PRATIQUE! E-BOUTIQUE

Carte automne-hiver valable du 1^{er} novembre au 15 décembre 2024 et du 4 janvier au 30 avril 2025

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

- Tarifs : Nos prix TTC en euros sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés à tout moment. Seuls les prix figurant sur le bon de commande dûment accepté sont fermes et définitifs.
- Prise de commande : Les commandes peuvent s'effectuer par téléphone, en boutique ou via le site de vente en ligne. De façon à toujours mieux vous satisfaire, nous vous suggérons d'effectuer vos commandes au moins 48 heures à l'avance. Pour les commandes importantes, nous vous recommandons de passer commande au moins 72 heures à l'avance. Nous nous réservons le droit de demander un acompte pour toute commande d'un montant supérieur à 150,00 € TTC.
- Modification / annulation : - Par le client : Toute annulation à moins de 24 heures de la date prévue de la réception de la commande entraîne la facturation totale (hors frais de livraison). - Par la MAISON COURBET : Toute annulation de commande de la prestation commandée entraîne le remboursement des sommes versées par le client à l'exclusion de toute autre indemnité.
- Modalités de paiement : Toute commande enlevée au magasin est payable au comptant. Les modalités de paiement particulières relatives aux commandes spéciales sont indiquées sur le bon de commande dûment approuvé. Les ventes ne sont fermes et définitives qu'après règlement total de la facture. Les mets préparés sont principalement présentés sur des plats

- consignés. Les tarifs des consignes varient en fonction des contenants. Afin d'éviter tout litige de débit de compte, les dépôts de consignes s'effectuent par chèque.
- Livraison : La livraison n'est pas comprise dans les prix mentionnés. Le coût des livraisons est évalué en fonction de secteurs géographiques et/ou du kilométrage.
- Réclamation : Le client devra s'assurer de la conformité de sa commande à la livraison / réception et mentionner ses éventuelles réclamations sur le bon de commande. Pour être prise en compte, toute contestation relative à la facturation devra être signalée dans un délai maximum de 8 jours après la date de facturation.
- Force majeure : La responsabilité de la MAISON COURBET ne pourra être engagée si des perturbations de ses services sont consécutives à des cas de force majeure ou à une crise sanitaire.
- Litiges : A défaut de règlement à l'amiable, tout litige sera de la seule compétence des tribunaux de Besançon.
- Toutes nos offres sont valables dans la limite des produits disponibles.
- Toute commande auprès de la MAISON COURBET suppose l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente.


MAISON COURBET
TRAITEUR
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Maison Courbet - 71 rue de Dole, 25000 Besançon
tél. 03 81 52 02 16 - www.maison-courbet.com